

SOGO

Human Technology



manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções



Máquina para hacer brownie
Brownie Maker for homemade brownies
Fabricant Brownie pour les brownies faits maison
Brownie Criador

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-7195



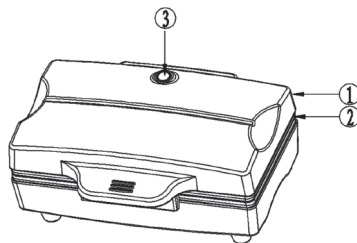
Manual de Instrucciones

ATENCIÓN

Por favor, lea estas instrucciones completamente antes de usar y conservarlas para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

1. Cuerpo
2. Top hot plate
3. Luz piloto



PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y solo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un centro de reparación competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato este almacenado en un entorno seco.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual a la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos (CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.

- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.
- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le recomendamos que coloque un elemento resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta forma, no sufrirá quemaduras en la mesa o el mantel).
- No utilice el dispositivo en el cuarto de baño ni cerca de un fregadero lleno de agua. Si este aparato se ha caído en el agua, bajo ninguna circunstancia agarre el aparato, primero saque el enchufe de la toma.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- * Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.

INFORMACIÓN CABLE CORTO

- Un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se aplica cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato. El cable debe acomodarse de modo que quede sujeto y encima del mostrador o mesa donde no pueda ser estirado por niños y evite tropezos.

ANTES DEL PRIMER USO

- Es importante leer las instrucciones de uso cuidadosamente.
- Limpiar la superficie del molde con un paño húmedo.

- Superficie del molde con grasa antes del primer uso.
- Por favor, no comer las primeras tortas.
- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas (pero no la calificación plateada)

PUESTA EN MARCHA

- Completamente desenrollar cable.
- Ponga el enchufe en el tomacorriente. ¡Ten cuidado! El aparato se está calentando.
- El aparato debe calentarse primero antes de empezar a hacer pasteles. Esto toma aproximadamente 15 minutos, si el aparato está cerrado.
- **Proceda de la siguiente manera:**
 Indicador luminoso
 ----- Ponga encendido
 ----- Indicador rojo está encendido
 ----- Después de unos minutos, el indicador rojo se apagará

OPERACIÓN

1: Relleno de masa

Vierta una pequeña cuchara de mezcla en el centro del molde para hornear inferior.

Cierre aparato y pulse juntos por un corto tiempo. El relleno debe ser rápido de lo contrario no será uniforme el brownie.

2: Hornear

Dependiendo del tiempo de horneado será 10 a 12 minutos.

La torta se realiza inmediatamente después de que se complete el proceso de cocción; quitar la torta del aparato. Para ello, utilice un tenedor de madera o un objeto similar. Coloque el brownie sobre una rejilla para enfriar. Rellene nueva masa si quiere hacer más brownie. Si se utiliza una masa inadecuada, por ejemplo, demasiadas nueces u otros tipos de fruta, ácido de frutas, etc. el recubrimiento antiadherente se pueden deteriorar. Por favor, utilice sólo las recetas que figuran en la parte posterior. Todos ellos son de probada eficacia y no dañará el revestimiento. En caso de que una torta deja de mostrar los resultados deseados, puede haber varias razones para ello: Usted encontrará una serie de consejos útiles en las recetas. Están basados en nuestra experiencia práctica.

LIMPIEZA

- Antes de la limpieza desconecte el aparato.
- Limpie con una toalla de papel, mientras que el aparato está caliente.
- Los restos de masa se eliminan mejor con un cepillo suave.
- Nunca utilice objetos puntiagudos o cepillos duros.
- Nunca aparato sumerja en agua.
- Después de la limpieza se puede enrollar el cable, dependiendo del tipo de aparato que tiene. Usted puede poner el enchufe en el soporte de enchufe.

Consejos

- a) La mezcla de la torta debe ser bastante gruesa, pero el líquido suficiente para dejar una cuchara. Use suficiente para dejar una cuchara. Use suficiente mezcla para asegurarse que llena las superficies de cocción.
- b) Cuando se hace, no se acumulan los pasteles en la parte superior de uno al otro, de lo contrario van a suavizar. Colóquelos en una rejilla para enfriar y espolvorear con azúcar glas.
- c) Si prefieres tartas crujientes, sustituir la leche con agua. La leche hace pasteles suaves y de color más oscuro y usar un ajuste de calor bajo.
- d) Utilizar sólo mejor calidad de la harina.
- e) Si los pasteles son irregulares, tal vez el uso de

ingredientes era de diferente temperatura. Para garantizar un color uniforme y el resultado, tomar todos los ingredientes de la nevera una hora antes.

En particular, recomendamos la utilización de mantequilla muy suave, y que los ingredientes se mezclan a fondo.

- f) Una gran cantidad de azúcar también hace pasteles más oscuros, y puede ser aconsejable establecer una temperatura más baja.
- g) No usar demasiado polvo para hornear.
- h) Si la mezcla es demasiado fina, trate de añadir unas cuantas migajas de pan finas.
- i) la torta está en su mejor estado cuando se come caliente. Si desea almacenarlos, utilice una mezcla con un mayor contenido de grasa y deje que se enfríe antes de guardarlo en una lata hermética. O guarde en el congelador.
- j) antes de experimentar demasiado, espérese a tener suficiente experiencia en la preparación de las recetas básicas.
- k) Si las tortas no son de su agrado, por favor, no culpe al aparato. Asegúrese primero de que está utilizando correctamente y que la mezcla es correcta.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO:

Modelo: SS-7195

Voltaje / Frecuencia: 220 - 240V ~ 50/60Hz

Potencia de consumo: 800W

RECETA DE BROWNIE BÁSICA

15 a 18 piezas

Ingredientes

- 150 g de chocolate para fundir
- 150 g de mantequilla
- 300 g de azúcar
- 150 g de harina
- ½ sobre levadura
- 1/2 cucharadita de sal
- 5 huevos (tamaño mediano)

Preparación

1. Derretir el chocolate y la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Revuelva regularmente.
2. Mientras, batir los huevos y los mezclar poco a poco con el azúcar.
3. Retire la sartén del fuego cuando el chocolate esté completamente derretido.
4. Añadir la mezcla de los huevos y azúcar
5. Mezclar la harina, levadura y la sal.
6. Añadir a la mezcla de chocolate.
7. Vierta una pequeña cuchara de la mezcla en el centro de cada molde para hornear. Llenar los moldes debe hacerse rápidamente para asegurar que los brownies se hacen por igual.
8. Cierre el aparato.
9. Dependiendo de la material, el tiempo de cocción puede variar entre 10 - 12 minutos.

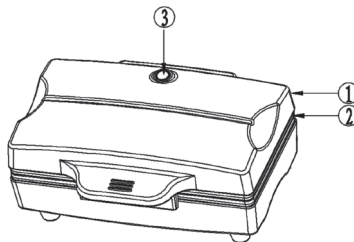
Instructions for use

CAUTION

Please read these instructions fully before use and preserve them for future reference.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

1. Housing
2. Hot Plate
3. Red Indication Light



SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified repair service(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket when changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliance yourself.

- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Note: To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
* Competent qualified repair service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this repair service.

SHORT CORD INFORMATION

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

1. Hot plate with high-temperature nonstick characteristics.
2. Power Indicator show a red light when the electric plug of the cake baker is put into a wall power outlet.
3. The red light goes out, the device stops heating.
4. Handle with cool touch.
5. Unit can be stored upright to save space.
6. Non-slide feet can avoid the baker from sliding on a slope.

PRIOR TO FIRST USE

It is important to read the instruction for use carefully. Clean mould surface with a damp cloth.

Grease mould surface prior to first use.
Please, do not eat the first cakes.
Remove all packing material and labels (but not the rating plated)

START-UP

- Completely unroll cable.
- Put plug into outlet. Careful! The appliance is getting hot.
- The appliance must first heat up before you start making cakes. This takes approximately 15 minutes if the appliance is closed.

Proceed as follows:

Appliance with indicator lamp
-----Put power on
-----Red indicator lamp is alight
-----After a few minutes the Red indicator lamp will switch off

OPERATION

1: Filling in of batter

Pour a small ladle of batter into the centre of the lower baking mould.
Close appliance and press together for a short while.
Filling in must be quick as otherwise will not be evenly brown.

2: Baking

Depending upon the batter baking time will be from 10 - 12 minutes.

The cake is done immediately after the baking process is completed; remove the cake from the appliance. To do so, use a wooden fork or similar object. Place brownie onto a wire rack to cool down. Please fill in new batter if you want make more brownie. If an unsuitable batter is used, e.g. too many nuts or other types of fruit, fruit acid etc. the anti-stick coating may deteriorate. Please, only use the recipes listed at the back. They are all well-ried and will not the coating.

Should a cake fail to show the results desired, there may be several reasons for it? You will find a number of useful tips under the heading recipes. They are based upon our practical experience.

CLEANING

- Prior to cleaning unplug appliance.
- Clean with a paper towel while the appliance is still warm.
- Remains of batter are best removed with a soft brush.
- Never use pointed objects or hard brushes.
- Never submerge appliance in water.
- After cleaning you can roll up your cable, depending upon the type of appliance you have. You can put plug into the plug holder.

A few more Hints

- a) The cake mixture should be fairly thick, but fluid enough to drop off a spoon. Use enough to drop off a spoon. Use enough mixture to ensure it fills the baking surfaces.
- b) When made, do not pile the cakes on top of one another, otherwise they will soften. Place them on a wire rack to cool down and then sprinkle with icing sugar.
- c) If you prefer crispy cakes, substitute the milk with water. Milk makes cakes softer and darker in color and use a lower heat setting.
- d) Use only best quality flour.
- e) If the cakes are spotty, perhaps the ingredients use was of different temperature. To ensure a consistent color and result, take all ingredients out of the refrigerator an hour beforehand.

We particularly recommend using very soft butter, and that the ingredients are thoroughly mixed.

- f) A lot of sugar also makes cakes darker, and it may be advisable to set a lower temperature.
- g) Do not use too much baking powder.
- h) If the mixture is too thin, try adding a few fine bread crumbs.
- i) cake is at their best when eaten warm. If you want to store them, use a mixture with a higher fat content and allow them to cool down before storing in an airtight tin. Or store in the deep freezer.
- j) All types of cakes can be made, but before experimenting too much, do at least gain some experience of preparing them to the basic recipes.
- k) If the cakes are not to your liking, please don't blame the appliance. Check first that you are using it correctly and that the mixture is right.

PRODUCT SPECIFICATION:

Model: SS-7195

Voltage / Frequency: 220~240V, 50/60Hz

Power Consumption: 800W

RECIPE

BASIC RECIPE BROWNIES

15 to 20 pieces

Ingredients

- 150 g dark chocolate
- 150 g butter
- 300 g sugar
- 150 g Flour
- ½ pacquete yeast.
- 1/2 teaspoon salt
- 5 eggs

Preparation

- Melt chocolate and butter in a small saucepan over low heat. Stir regularly.
- Meanwhile, beat eggs and gradually mix with sugar.
- Remove the pan from the heat when the chocolate is completely melted.
- Add the mixture of eggs and sugar
- Mix the flour, yeast and salt.
- Add to the chocolate mixture.
- Pour a small ladle of the mixture in the center of each mold. Filling the molds must be done quickly to ensure that the brownies are alike.
- Close the device.
- Depending on the materials, cooking time can vary between 10 - 12 minutes.

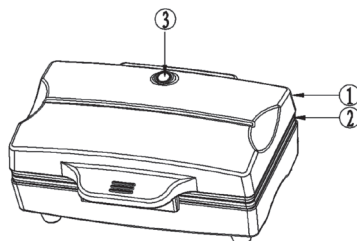
Mode d'emploi

ATTENTION:

S'il vous plaît lire entièrement ces instructions avant utilisation et les conserver pour référence ultérieure.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

1. Corps.
2. Plaque chauffante.
3. Voyant d'indication rouge.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- S'il vous plaît lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. S'il vous plaît garder ces instructions, le certificat de garantie, la facture et, si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne qui est responsable de leur sécurité.
- En ignorant les consignes de sécurité du fabricant ne peut être tenu responsable des dommages.
- Pour protéger les enfants contre les dangers des appareils électriques, s'il vous plaît assurez-vous de ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Par conséquent, vous devez sélectionner un lieu de stockage de l'appareil où les enfants ne sont pas en mesure de s'en emparer. Assurez-vous que le câble n'est pas suspendu dans une position à la baisse.
- Cet appareil ne doit être utilisé à des fins domestiques et uniquement dans le but il est fait pour.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un service de réparation qualifié et compétent (*).
- Assurez-vous que l'appareil est stocké dans un environnement sec.
- Il est absolument nécessaire de maintenir l'appareil propre en tout temps, car il est en contact direct avec les aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension principale de votre maison. Tension nominale: AC220-240V 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10 A à action retardée protégé.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il n'est pas manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil est sûr à utiliser sur la base des connaissances scientifiques actuelles.
- Ne pas déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et assurez-vous que le cordon ne peut pas s'emmêler.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou le ranger.
- Pour vous protéger contre un choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil de la prise en changeant les pièces de rechange ou d'entretien.

- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou lorsque l'appareil a dysfonctionnements, ou a été endommagé d'une manière quelconque. Pour éviter tout risque assurez-vous que le cordon ou la fiche sont endommagés seront remplacés par un technicien agréé (*). Ne pas réparer cet appareil vous-même.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources de chaleur directes.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Remarque: Pour éviter tout risque d'accident réarmer la protection thermique, cet appareil ne peut être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou relié à un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.
- Assurez-vous que le cordon n'est pas suspendue au-dessus du bord de la table ou du comptoir, ne pas toucher les surfaces chaudes ou vient directement en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Ne pas placer l'appareil sous ou à proximité de rideaux, couvre-fenêtres, etc.
- Assurez-vous que le cordon ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Nous vous conseillons de placer un revêtement résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (de cette façon vous ne recevez pas des brûlures sur votre table ou nappe).
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou près d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau ne constituent en aucun cas saisir directement cet appareil, mais d'abord retirer la fiche de la prise.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- * Service compétent de réparation qualifié: service après-vente du producteur ou de l'importateur ou de toute personne qui est qualifié, agréé et compétent pour effectuer ce type de réparation, afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas vous doit retourner l'appareil à ce service de réparation.

COURT INFORMATION SUR LE CORDON

- Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher sur un long cordon. Les rallonges peuvent être utilisées avec prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon doit être disposé de sorte qu'il va miser drapé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
- Avant la première utilisation
- Il est important de lire les instructions d'utilisation attentivement.
- Nettoyer la surface du moule avec un chiffon humide.
- Surface du moule de graisse avant la première

utilisation.

- S'il vous plaît, ne pas manger les premiers gâteaux.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes (mais pas la note plaquée)

START-UP

- Dérouler complètement câble.
- Mettez la prise de courant. Attention! L'appareil devient chaud.
- L'appareil doit d'abord se réchauffer avant de commencer à faire des gâteaux. Cela prend environ 15 minutes si l'appareil est fermé.
Procédez comme suit:
Appliance avec voyant
----- Conditionnés sous tension
----- Voyant rouge est allumée
----- Après quelques minutes, le voyant rouge s'éteint

OPERATION

1: Remplir de pâte

Versez une petite louche de pâte dans le centre du moule de cuisson inférieure.

Fermez l'appareil et appuyez en même temps pendant une courte période. Remplir doit être rapide car sinon ne sera pas uniformément brun.

2: Baking

En fonction de la durée de cuisson de la pâte sera de 10 à 12 minutes.

Le gâteau est fait immédiatement après la cuisson est terminée, retirez le gâteau de l'appareil. Pour ce faire, utiliser une fourchette en bois ou un objet similaire. Placez brownie sur une grille pour se refroidir. S'il vous plaît remplir dans la nouvelle pâte si vous voulez faire plus brownie. Si un frappeur inadapté est utilisé, par exemple trop de noix ou d'autres types de fruits, de l'acide de fruits, etc le revêtement anti-adhésif peuvent se détériorer. S'il vous plaît, n'utilisez que les recettes inscrites à l'arrière. Ils sont tous bien essayé et ne sera pas le revêtement.

Si un gâteau manquera pas de montrer les résultats souhaités, il peut y avoir plusieurs raisons à cela? Vous trouverez un certain nombre de conseils utiles sous la rubrique recettes. Ils sont basés sur notre expérience pratique.

NETTOYAGE

- Avant le nettoyage débranchez l'appareil.
- Nettoyer avec une serviette en papier pendant que l'appareil est encore chaud.
- Des restes de pâte sont retirés à l'aide d'une brosse douce.
- N'utilisez jamais d'objets pointus ou des brosses dures.
- Jamais appareil de plonger dans l'eau.
- Après le nettoyage, vous pouvez enrouler votre câble, selon le type d'appareil que vous possédez. Vous pouvez mettre fiche dans le support de fiche.

Conseils

- a) Le mélange de gâteau doit être relativement épais, mais suffisamment fluide pour y déposer une cuillère. Utilisez suffisamment pour déposer une cuillère. Utilisez suffisamment de mélange pour s'assurer qu'elle remplit les surfaces de cuisson.
- b) Lorsqu'elle est faite, ne pas empiler les galettes sur le dessus les uns des autres, sinon ils vont se ramollir. Placez-les sur une grille pour refroidir puis saupoudrer de sucre glace.
- c) Si vous préférez gâteaux croustillants, substituer le lait avec de l'eau. Le lait rend gâteaux doux et de couleur plus foncée et utiliser un réglage de chaleur

plus faible.

- d) Utiliser seulement le meilleur de la farine de qualité.
- e) Si les gâteaux sont inégale, peut-être l'utilisation d'ingrédients était de température différente. Afin d'assurer une couleur uniforme et conséquent, prendre tous les ingrédients du réfrigérateur une heure à l'avance.
Nous recommandons en particulier l'utilisation de beurre très mou, et que les ingrédients soient bien mélangés.
- f) Un grand nombre de sucre fait aussi des gâteaux plus sombre, et il peut être souhaitable de fixer une température plus basse.
- g) Ne pas utiliser trop de poudre à pâte.
- h) Si le mélange est trop mince, essayez d'ajouter quelques miettes de pain fines.
- i) gâteau est à leur meilleur lorsqu'ils sont consommés chaud. Si vous souhaitez stocker, utiliser un mélange avec une teneur plus élevée en matières grasses et laissez-les refroidir avant de le ranger dans une boîte hermétique. Ou les stocker dans le congélateur.
- j) Tous les types de gâteaux peuvent être faites, mais avant d'expérimenter trop, faire au moins acquérir une certaine expérience de leur préparation pour les recettes de base.
- k) Si les gâteaux ne sont pas à votre goût, s'il vous plaît ne pas blâmer l'appareil. Vérifiez d'abord que vous l'utilisez correctement et que le mélange est bon.

SPÉCIFICATION DU PRODUIT:

Modèle: SS-7195

Tension / Fréquence: 220 ~ 240V, 50/60Hz

Puissance: 800W

RECETTE

Brownie recette principale

15 à 20 pièces

Ingredients

- 150 g de chocolat à fondre
- 150 g de beurre
- 300 g de sucre
- 150 g de farine
- ½ de levure
- 1/2 cc de sel
- 5 œufs

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat et le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Remuer régulièrement.
2. Pendant ce temps, battre les oeufs et mélanger progressivement avec le sucre.
3. Retirez la casserole du feu lorsque le chocolat soit complètement fondu.
4. Ajouter le mélange d'œufs et le sucre
5. Mélanger la farine, la levure et le sel.
6. Ajouter au mélange de chocolat.
7. Verser une petite louche du mélange au centre de chaque moule à gâteau. Remplir les moules doivent être effectuées rapidement afin de s'assurer que les brownies sont semblables.
8. Fermez l'appareil.
9. Selon les matériaux, le temps de cuisson peut varier entre 10 - 12 minutes.

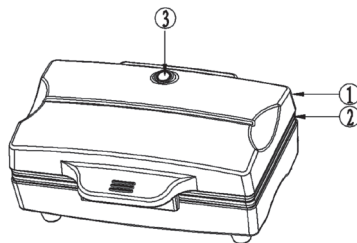
Manual de instruções

ATENÇÃO

Por favor, leia estas instruções completamente antes de usar e guarde-o para referência futura.

DESCRIÇÃO DO APARELHO:

1. Corpo
2. Chapa quente
3. Luz de aviso vermelha



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Por favor, leia o manual de instruções antes de utilizar o dispositivo. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, as vendas recepção e, se possível, a embalagem com a embalagem interior.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa que é responsável pela sua segurança.
- Ao ignorar as instruções de segurança do fabricante não pode ser manter responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos elétricos, por favor certifique-se de que você nunca deixe o aparelho sem vigilância. Portanto você tem que selecionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não é capaz de agarrá-lo. Certifique-se de que o cabo não está pendurado em um posição para baixo.
- Este aparelho é para ser usado apenas para fins domésticos e apenas para o fim a que é feita para.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e nivelada.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize pegas ou botões.
- Nunca use o aparelho sem supervisão.
- Todos os reparos devem ser feitos por um serviço de reparação qualificado (*).
- Certifique-se de que o aparelho é armazenado em um ambiente seco.
- É absolutamente necessário para manter o aparelho sempre limpo, porque ele entra em contato direto com alimentos.
- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à tensão principal de sua casa. Tensão: AC220-240V 50Hz. A tomada deve estar em 16A ou menos 10 A-protegido lento.
- Este aparelho está em conformidade com todas as normas sobre eletromagnético campos (EMF). Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções neste manual, o aparelho é seguro para uso com base científica evidência disponível hoje.
- Não deslocar o aparelho puxando o cabo e verifique se o cabo não pode tornar-se enredado.
- Não use este aparelho ao ar livre.
- Não enrole o fio em volta do aparelho e não dobrá-lo.
- Deixe o aparelho esfriar antes de limpar ou armazená-lo.
- Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, ficha ou o aparelho em que a água ou qualquer outro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando mudar as peças de reposição ou para a manutenção.
- Não use este aparelho com um cabo ou plugue danificado, ou quando o aparelho tem defeitos, ou foi danificado de alguma maneira. A evitar o risco de se certificar de que um cabo ou plugue danificado será substituído por um técnico autorizado (*). Não tente

reparar este aparelho você mesmo.

- Não use este aparelho perto de fontes de calor.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver usando.
- Nota: Para evitar o risco de acidente redefinir a proteção térmica. Este aparelho não pode ser alimentado através de uma ligação externa dispositivo, tal como um temporizador ou ligado a um circuito que será regularmente ligado ou desligado.
- Certifique-se de que o cabo não está pendurado sobre a borda da mesa ou contador, não tocar superfícies quentes ou está vindo diretamente em contato com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho debaixo ou perto de cortinas, revestimentos de janela, etc
- Verifique se o cabo não toque nas partes quentes do aparelho.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre sua mesa ea aparelho (desta forma você não se queima em sua mesa ou toalha de mesa).
- Não use este aparelho no banheiro ou perto de uma pia cheia de água. Se o aparelho caiu na água não sob nenhuma circunstâncias agarrar diretamente o aparelho, mas primeiro puxar a ficha da o socket.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- * Competente serviço de reparo qualificado: no departamento de vendas, o produtor ou importador ou qualquer pessoa que é qualificado, aprovado e competente para realizar esse tipo de reparos, a fim de evitar qualquer perigo. Em qualquer caso, você deve devolver o aparelho para o serviço de reparo.

INFORMAÇÕES CABO CURTO

Um cabo de alimentação é curto para reduzir o risco de tornar-se preso ou tropeçar em um cabo longo. Os cabos de extensão pode ser usada se o cuidado é exercido em seu uso. Se um cabo de extensão for usado, a tensão elétrica assinalada no fio de extensão deve ser pelo menos tão grande como a tensão elétrica do aparelho. O cabo deve ser organizado de modo que ele irá apostar cortina sobre a bancada ou mesa onde pode ser puxado por crianças ou tropeçou involuntariamente.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- É importante ler as instruções de uso cuidadosamente.
- Limpe a superfície do molde com um pano húmido.
- Superfície do molde graxa antes do primeiro uso.
- Por favor, não comer os primeiros bolos.
- Remova todo o material de embalagem e rótulos (mas não a classificação banhado)

START-UP

- Completamente desenrolar cabo.
- Coloque plugue na tomada. Cuidado! O aparelho está ficando quente.
- O aparelho deve primeiro aquecer antes de começar a fazer bolos. Isto leva cerca de 15 minutos quando o aparelho está fechado.

Faça o seguinte:

Aparelho com luz indicadora

----- Coloque energia em

----- Luz vermelha está acesa

----- Depois de alguns minutos, a luz vermelha desliga

OPERAÇÃO

1: Preenchimento de massa

Despeje uma pequena concha de massa no centro do molde de cozimento menor.

Feche aparelho e pressione juntos por um tempo curto. Preenchendo deve ser rápido, caso contrário não será uniforme marrom.

2: Baking

Dependendo do tempo de cozedura a massa será de 10 - 12 minutos.

O bolo é feito imediatamente após o processo de cozimento está concluído, retire o bolo do aparelho. Para fazer isso, use um garfo de madeira ou objeto similar. Coloque brownie sobre uma grade para esfriar. Por favor, preencha nova massa se você quiser fazer mais brownie. Se uma massa inadequada é usado, por exemplo, muitas nozes ou outros tipos de frutas, frutas ácidas, etc o revestimento anti-aderente pode deteriorar-se. Por favor, use apenas as receitas listadas na parte de trás. Eles estão todos bem tentou e não será o revestimento.

No caso de um bolo não mostram os resultados desejados, podem existir várias razões para isto? Você vai encontrar uma série de dicas úteis de acordo com as receitas de título. Eles são baseados em nossa experiência prática.

LIMPEZA

- Antes de desligar aparelho de limpeza.
- Limpe com uma toalha de papel enquanto o aparelho estiver quente.
- Restos de massa são melhor removidos com uma escova macia.
- Nunca use objetos pontiagudos ou escovas duras.
- Nunca aparelho submergir na água.
- Após a limpeza, você pode enrolar o cabo, dependendo do tipo de aparelho que você tem. Você pode colocar o plugue na tomada titular.

Dicas

- a) A mistura de bolo deve ser bastante espessa, mas fluido o suficiente para deixar uma colher. Use o suficiente para cair fora de uma colher. Use mistura o suficiente para garantir que ele preenche as superfícies de cozimento.
- b) Quando feita, não empilhar os bolos em cima da outra, caso contrário irá amolecer. Coloque-as sobre uma gradinha para esfriar e, em seguida, polvilhe com açúcar de confeiteiro.
- c) Se você preferir bolos crocantes, substituir o leite com água. Leite faz bolos mais macios e de cor mais escura e usar uma configuração de menor calor.
- d) Utilizar apenas o melhor farinha de qualidade.
- e) Se os bolos são fraco, talvez o uso de ingredientes foi de temperatura diferente. Para garantir uma cor consistente e resultado, levar todos os ingredientes da geladeira uma hora de antecedência.

Nós particularmente recomendo usar manteiga muito macio, e que os ingredientes estejam bem misturados.

- f) Um lote de açúcar também faz bolos mais escura, e isso pode ser aconselhável para definir uma temperatura mais baixa.
- g) Não usar o fermento em pó demais.
- h) Se a mistura estiver muito fino, tente adicionar algumas migalhas de pão finas.
- i) bolo está no seu melhor quando comido quente. Se você quiser guardá-los, use uma mistura com um maior teor de gordura e deixe esfriar antes de guardar em uma lata hermético. Ou guarde no congelador.
- j) Todos os tipos de bolos pode ser feita, mas antes de experimentar muito, que pelo menos ganhar alguma experiência de prepará-los para as receitas básicas.
- k) Se os bolos não são do seu agrado, por favor, não culpe o aparelho. Verifique primeiro se você estiver usando-o corretamente e que a mistura é certo.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO:

Modelo: SS-7195

Tensão / Frequência: 220 ~ 240V, 50/60Hz

Consumo de energia: 800W

RECEITA

Básico brownies receita

15 a 20 peças

Ingredients

- 150 g de chocolate para derreter
- 150 g de manteiga
- 300 g de açúcar
- 150 g de farinha
- ½ de levedura
- 1/2 colher de chá de sal
- 5 ovos

Preparação

- Derreta o chocolate ea manteiga em uma panela pequena em fogo baixo. Agita-se regularmente.
- Enquanto isso, bata os ovos e misture com o açúcar gradualmente.
- Retire a panela do fogo quando o chocolate estiver completamente derretido.
- Adicione a mistura de ovos e açúcar
- Misture a farinha, fermento e sal.
- Adicionar à mistura de chocolate.
- Despeje uma pequena concha da mistura no centro de cada um dos moldes. Encher os moldes deve ser feito rapidamente para assegurar que os brownies são iguais.
- Feche o dispositivo.
- Dependendo do material, tempo de cozedura pode variar entre 10 - 12 minutos.

“Eliminacion de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos por Parte de Usuarios Particulares en la Union Europea”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de la casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

“The Disposal of Electrical and Electronic Equipment Waste Products on the part of Final users in The European Union”

This symbol on the product or on the container indicates that this product cannot be eliminated with the general waste. The user is responsible for eliminating this kind of waste by throwing them away at a “recycling point” specifically for electrical and electronic waste. Selective collection and electrical equipment recycling contribute to preserve natural resources and warrant waste recycling to protect environment and health. In order to receive further information about electrical and electronic waste collecting and recycling, contact your Local Council, the service of household waste or the establishment where the product was acquired.”



“Elimination des Résidus de Appareillage Électrique et Électronique du Côté des Utilisateurs Particuliers dans L’union Européene”

Ce symbole sur le produit ou sur l’emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets généraux. L’utilisateur est responsable d’éliminer les résidus de ce type, en les déposant dans un « point de collecte » afin que les résidus électriques et électroniques soient recyclés. Le ramassage et le recyclage sélectif des résidus des appareils électriques, dans le moment de son élimination, sont d’utilité pour conserver les ressources naturelles et pour garantir le recyclage de ces résidus de façon que l’environnement et la santé soient protégés. Afin d’avoir plus information sur le ramassage de résidus électriques et électroniques pour le recyclage, contactez votre mairie, le service d’élimination de débris ménagers ou l’établissement où vous avez acheté le produit. »

“Eliminação de Resíduos de Equipamento Eléctrico e Electrónico da Parte de Usuários Particulares no União Europeia”

“ Este símbolo no produto ou no recipiente indica que no deve eliminar-se com os resíduos gerais. É responsabilidade do usuário eliminar os resíduos de este tipo depositando os resíduos no “ponto de reciclagem” para reciclar os resíduos eléctricos e electrónicos. A colheita e o reciclagem selectivo de resíduos de equipamento eléctrico conserva o meio ambiente e garante o reciclagem de estes resíduos para proteger o meio ambiente e a saúde. Para obter mais informação de os pontos para a colheita de resíduos eléctricos e electrónicos e para o reciclagem, pode contactar a sua prefeitura, o serviço de eliminação de resíduos ou o estabelecimento da compra.”



SOGO®

Human Technology



ref. SS-7195

